



Noord-Hollandse Gouda Lutjewinkel 1916

In the upper part of the province of North Holland, you can find the origins of a delicious secret: the rich, full flavour of North Holland Gouda cheese with the Red Seal. In the wide Dutch meadows next to the sea, the silty soil gives nutritious grass of which the cows produce creamy milk that results in the award winning cheeses of Lutjewinkel.



Noord-Hollandse Gouda Lutjewinkel 1916

La partie supérieure de la province de Hollande du nord abrite les racines d'un délicieux secret : la riche saveur entière du fromage Hollande du nord doté du sceau rouge. Dans les vastes prairies néerlandaises au bord de la mer, le sol limoneux donne une herbe nutritive qui permet aux vaches de produire un lait crémeux dont résultent les fromages primés de Lutjewinkel.



Noord-Hollandse Gouda Lutjewinkel 1916

Im oberen Gebiet der Provinz Nordholland liegt der Ursprung eines köstlichen Geheimnisses: der reichhaltige, volle Geschmack von Noord-Hollandse Gouda-Käse mit dem roten Siegel. Auf den weiten niederländischen Weiden in Meeresnähe sorgt der salzige Boden für nahrhaftes Gras, aus dem die Kühe cremige Milch produzieren, die für den preisgekrönten Käse von Lutjewinkel verwendet wird.



Noord-Hollandse Gouda Lutjewinkel 1916

В верхней части провинции Северная Голландия вы можете найти истоки восхитительного секрета: богатый и насыщенный вкус сыра Гауда из Северной Голландии с Красной печатью. На илистой почве широких голландских лугов рядом с морем растет питательная трава, из которой коровы производят жирное молоко, в результате чего получают отмеченные наградами сыры Lutjewinkel.



Lutjewinkel 1916
Old



Lutjewinkel 1916
Extra Old



Lutjewinkel 1916
Lekker & Licht 35+

Weight	16 kg	16 kg	16 kg
Art.nr.	167775	-	178553